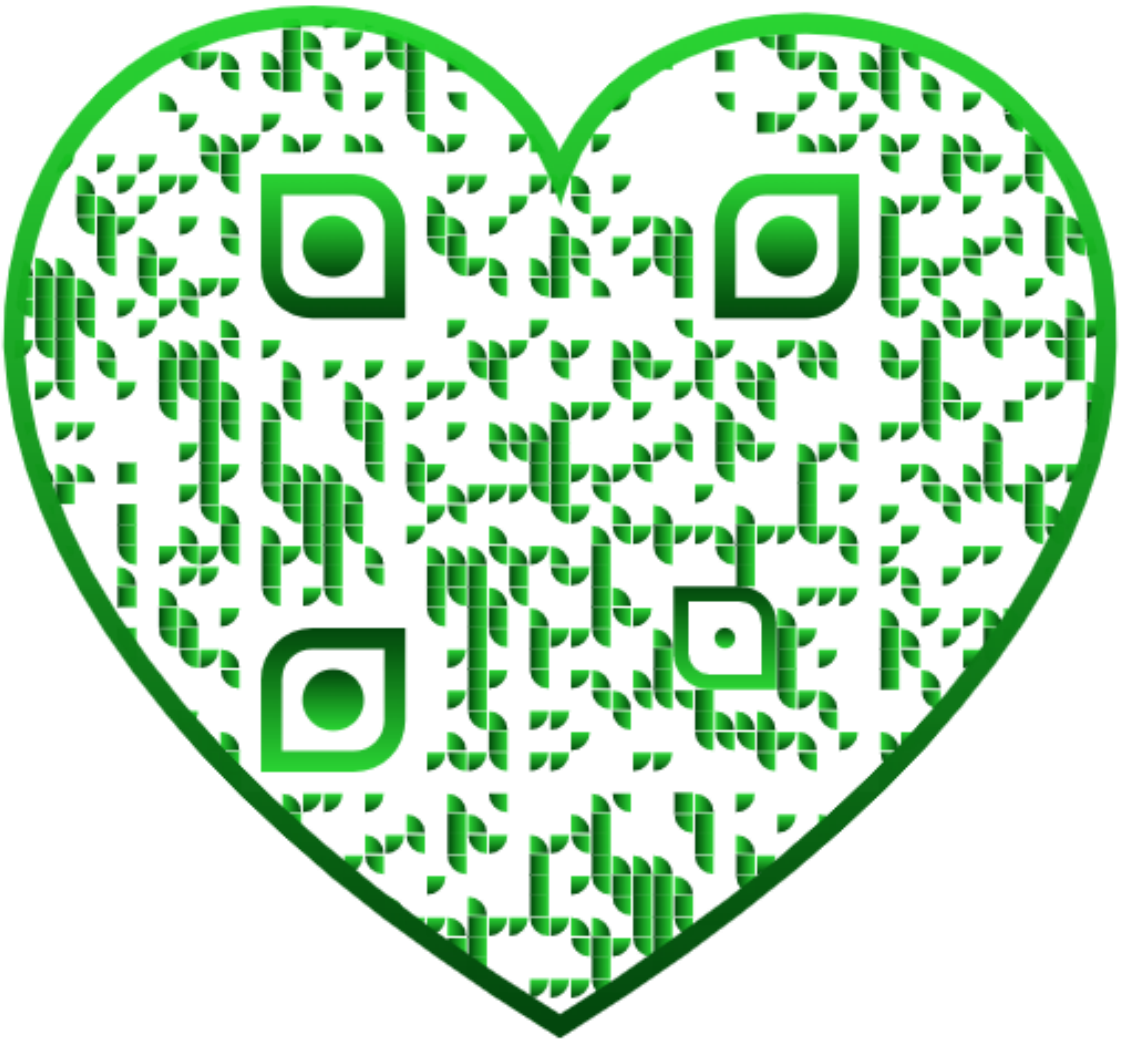
101
Recettes de Cuisine

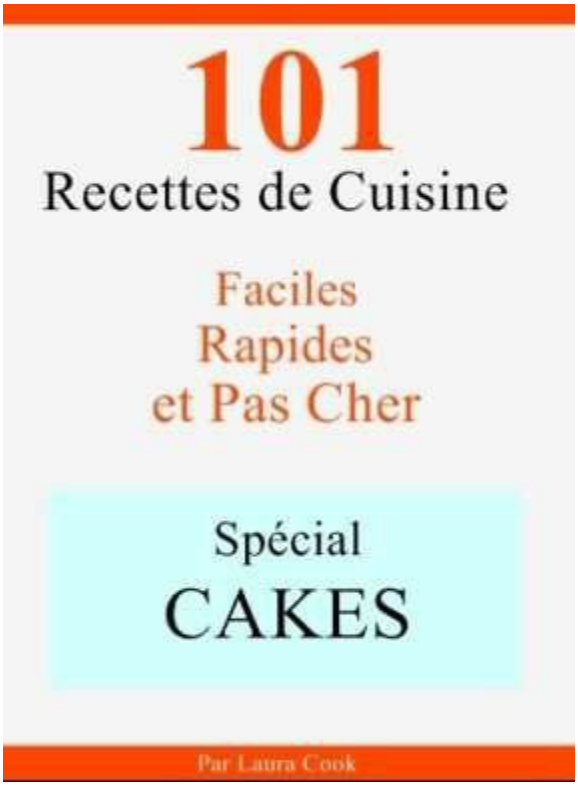
Faciles
Rapides
et Pas Cher

Spécial
CAKES

Par Laura Cook



101 Recettes de Cuisine Faciles, Rapides et Pas Cher
Spécial Cakes



Par
Laura Cook

Table des Matières

Table des Matières

ENTRÉES

Cake aux olives
Cake jambon gouda
Cake CPP (chèvre, pesto et pignons)
Cake à la poire et au roquefort
Cake aux noix et au jambon
Cake courgettes et parmesan
Cake aux pruneaux et aux lardons
Cake aux carottes et au jambon
Cake gratiné parfum pomme et gorgonzola
Cake à la feta et aux herbes fraîches
Cake aux blettes et lardons
Cake salé à la saucisse de morteau (Franche-Comté)
Cake au boudin blanc
Cake à la feta et à la menthe
Cake feuilleté au thon et aux olives
Cake jambon, champignons et gruyère de Laura
Cake au jambon et au persil
Cake aux poivrons et au thon
The Cake tomates-feta
Cake olives, chèvre, pesto et tomates séchées
Cake au saucisson et lardons
Cake salé jambon ciboulette
Cake jambon - pruneaux
Cake au lard
Cake au boudin et aux pommes

PLATS PRINCIPAUX

Cake oignons lardons et moutarde
Cake au thon à la catalane
Cake à la tomate et au carré frais
Cake aux tomates séchées et câpres
Cake végétarien aux épices
Cake surimi et carottes au curry
Cake au thon de Laura
Cake moelleux aux saucisses et au fromage
Cake aux épinards et chèvre frais
Cake épinards et poisson
Cake au maquereau à la tomate
Cake au jambon et aux saucisses de strasbourg
Cake aux 3 poivrons et au saumon fumé

Fameux cake de ma vieille voisine
Cake au bleu du Vercors
Cake mozzarella jambon de parme
Cake aux foies de volaille
Cake au jambon, fromage et courgettes
Cake hivernal
Cake aux petits pois et lardons
Cake au chèvre et à la tomate confite
Cake houmous-saumon frais
Cake au saumon fumé et à la ciboulette
Cake aux fruits à la map (machine à pain)
Cake de pain perdu aux lardons
Cake au bleu et aux noix
Cake au gruyère de Laura
Cake aux saucisses
Cake épinards-mandarines
Cake aux olives, épaule, lardon et gruyère
Cake aux 2 saumons

DESSERTS

Cake à la banane / banana bread
Cake au lait de coco et chocolat
Cake aux fruits confits maison
Porter Cake (cake à la bière irlandais)
Cake tyrolien
American chocolate cake (micro-onde)
Mini cakes aux cranberries
Cheese cake au verre
Cake aux poires en fleur d'oranger
Cake à la frangipane
Cake carotte coco sans matière grasse
Carrot cake et son merveilleux glaçage
Cake à la pistache et à la cardamome
Cake à la farine de châtaigne
Cake au chocolat
Cake fondant au chocolat au beurre salé
Cake aux carottes
Cake pomme - noix de coco
Cake aux courgettes et chocolat
Cake frais aux pommes et au citron
Cake Laura
Cake à la banane
Cake aux pêches moelleux
Cake pomme - banane moelleux
Cake au pavot et au citron
Cake à la rhubarbe
Pain / cake aux fruits secs
Cake banane choco

Cake pommes, cannelle et rhum
Cake tendre chocolat - banane

AMUSE-GUEULE

Cake aux tomates séchées, feta et olives vertes
Cake à la sardine
Cake aux tomates séchées, poivrons et feta
Cake au surimi
Cake aux olives et au parmesan
Cake au roquefort et raisins secs
Cake aux olives et boursin
Cake saumon, poireaux et aneth
Cake Aubergines - tomates - feta
Cake au gingembre

ACCOMPAGNEMENTS

Cake jambon, mozzarella et maïs
Oat cakes (galettes d'avoine irlandaises)
Cake gouda-carotte
Cake de brousse aux noisettes
Cake au pesto et pignons de pin

À PROPOS DE L'AUTEUR

DU MÊME AUTEUR ET ÉDITEUR

Cet ouvrage est déposé et protégé par les droits d'auteurs. Toute reproduction, totale ou même partielle, sans l'autorisation de l'auteur est interdite et entrainera des poursuites judiciaires

Les infractions aux droits d'auteur sont sanctionnées pénalement (CPI, art. L. 335-1 à L. 335-10)

La violation des droits d'auteurs est constitutive du délit de contrefaçon puni d'une peine de 300 000 euros d'amende et de 3 ans d'emprisonnement (CPI, art. L. 335-2 s.).

La loi incrimine au titre du délit de contrefaçon :
- «toute reproduction, représentation ou diffusion, par quelque moyen que ce soit, d'une œuvre de l'esprit en violation des droits de l'auteur, tels qu'ils sont définis et réglementés par la loi » (CPI, art. L. 335-3).
- «le débit [acte de diffusion, notamment par vente, de marchandises contrefaisantes], l'exportation et l'importation des ouvrages "contrefaisants" » (CPI, art. L. 335.2 al. 3)

© Copyrights Gregory Mangano
Tous droits réservés pour tous pays.

ENTRÉES

Cake aux olives

Entrée

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de farine
- 4 oeufs
- 15 cl d'huile
- vin blanc sec
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 200 g de jambon coupé en dés
- 150 g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure
- poivre
- beurre pour le moule

Préparation :

Préchauffer le four à Th 6 (180°C).

Entretemps, mélanger la farine et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Ajouter l'huile et l'équivalent d'1 verre de vin blanc sec.

Egoutter les olives, les fariner légèrement et les incorporer à la pâte.

Ajouter le jambon, bien malaxer et verser le gruyère râpé et la levure; bien poivrer, mais ne pas saler à cause du jambon!

Beurrer un moule à cake, y verser la pâte jusqu'aux 2/3.

Enfourner le cake pendant 50 min à Th 6 (180°C).

Si le dessus du cake prend une teinte dorée trop rapidement, le couvrir d'une feuille de papier alu et le laisser cuire ainsi.

Cake jambon gouda

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 30 min
Cuisson : 60 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 100g de farine
- 200 g de gouda nature
- 3 oeufs
- 300 g de jambon cuit (épais : un talon fait très bien l'affaire)
- 15 cl de lait
- une cuillère d'huile
- 1 sachet de levure

Préparation :

Dans un saladier, mélanger les oeufs entiers, la farine, l'huile et le lait.

Ajouter le gouda râpé et le jambon en dés. Ajouter une pincée de sel et la levure.

Laisser reposer 15 min.

Faire cuire au four à 210°C (thermostat 7) entre 45 min et 1 heure.

Cake CPP (chèvre, pesto et pignons)

Entrée Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g chèvre frais
- 4 grosses cuillères de pesto
- 100 g de pignons de pin
- 4 oeufs
- 75 g de farine fluide + 75 g de maïzena
- 1 sachet de levure
- 2,5 cl de lait
- 25 g de beurre

Préparation :

Battre les oeufs en omelette et y ajouter le pesto, puis le mélange farine/maïzena et la levure.

Ajouter le beurre fondu et le lait pour assouplir la pâte.

Mettre le chèvre découpé grossièrement dans l'appareil et terminer par les pignons de pin.

La pâte ne doit pas être lisse et doit faire des "grumeaux" de chèvre pour plus de goût à la dégustation.

Cuire au four à 180°, thermostat 6-7, pendant 40 min. Le dessus du cake colore très vite, pensez à le couvrir d'une feuille d'aluminium à mi-cuisson.

Cake à la poire et au roquefort

Entrée Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 3 poires
- 120 g de Roquefort
- 100 g de cerneaux de noix
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 100 g de Gruyère râpe
- 10 cl d'huile
- 10 cl de lait
- un peu de beurre

- sel
- poivre

Préparation :

Préchauffer le four (Th 6).

Mélanger la farine et la levure.

Battre au fouet les oeufs entiers, l'huile et le lait, saler et poivrer.

Verser cette préparation sur la farine, ajouter le fromage râpé et mélanger (pas trop).

Couper en morceaux le Roquefort et les poires, et les incorporer, avec les noix, à la préparation.

Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la préparation.

Faire cuire environ 50 mn.

Cake aux noix et au jambon

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de farine
- 4 oeufs
- 250 g de jambon blanc (tranche épaisse ou talon)
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de gruyère entier
- 70 g de cerneaux de noix
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 50 de beurre ramolli
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé.

Couper en dés le jambon et le fromage.

Hacher grossièrement les noix.

Battre les oeufs, y ajouter farine et levure puis le lait, l'huile et le fromage rapé. Poivrer.

Quand la pâte est bien lisse incorporer les dés de jambon, de fromage et les noix. Bien mélanger.

Verser le tout dans le moule, enfourner et cuire environ 45 minutes.

Démouler, servir froid ou tiède.

Cake courgettes et parmesan

Entrée : Végétarien

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 min
Cuisson : 55 min

Ingrédients (pour un cake) :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure alsacienne
- 3 oeufs
- 100 g de gruyère râpé
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait ou de vin blanc
- 250 g de courgettes
- 100 g de parmesan (que l'on râpe soi-même c'est mieux...)
- basilic haché
- sel et poivre

Préparation :

Râper les courgettes et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive (pour leur faire rendre leur eau).

Faire préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger la levure et la farine. Battre d'un autre côté les oeufs, l'huile et le lait. Ajouter le sel et le poivre.

Ajouter cette préparation au mélange de farine et de levure.

Ajouter le gruyère râpé, le parmesan, le basilic et les courgettes.

Huiler et fariner un moule à cake et faire cuire pendant 55 minutes environ mais vérifier au cours de la cuisson, car celle-ci dépend des fours.

Cake aux pruneaux et aux lardons

Entrée

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 100 g de pruneaux
- 150 g de lardons
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 15 cl de lait
- sel et poivre

Préparation :

Mélanger farine, levure, oeufs, battre le tout, ajouter sel, poivre, puis ajouter

l'huile.

Faire griller les lardons à la poêle. Faire chauffer le lait. Couper les pruneaux en petits morceaux. Ajouter le lait chaud à la préparation, puis les lardons et les pruneaux.

Beurrez un moule à cake (y ajouter une fine couche de farine, en la répartissant dans le moule).

Cuire à four chaud (thermostat 7) pendant 45 mn.

Servir froid ou chaud.

Cake aux carottes et au jambon

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 40 min
Cuisson : 1h 30 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 200 g de farine
- 4 oeufs
- 150 g de fromage râpé
- 6 grosses carottes
- 150 g de dés de jambon
- 75 ml d'huile d'olive
- 100 ml de lait
- 1 petit oignon
- 1 petite gousse d’ail
- 1 sachet de levure chimique
- sel, poivre

- curry

Préparation :

Faire cuire 4 carottes dans de l'eau bouillante salée.

Découper les 2 autres en dés, et réserver.

Dans un grand saladier, mélanger la farine et la levure, ajouter les oeufs, l'huile et le lait, et bien mélanger.

Quand les carottes sont cuites, mais que rien n'est encore perdu pour le cake...

Découper ces carottes en gros morceaux et les faire revenir quelques minutes dans du beurre avec l'oignon et l'ail émincés.

Puis, mixer le tout en purée.

Dans la même poêle, faire revenir les dés de jambon et de carottes.

Mélanger la purée de carottes et le fromage râpé à la préparation précédente, et ajouter les dés de jambon et de carottes.

Ajouter sel, poivre et curry.

Bien mélanger, et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Verser dans un plat à cake beurré et fariné.

Enfourner à four préchauffé à 220°C (th 7), pendant environ 1 h.

Cake gratiné parfum pomme et gorgonzola

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 oeufs
- 100 g de farine
– 1/2 sachet de levure
– 80 g de gruyère râpé
– 100 g de gorgonzola
– 1 pomme
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, mélanger la farine aux oeufs et à la levure, puis saupoudrer de gruyère. Assaisonner et bien mélanger. Ajouter le gorgonzola et la pomme coupés en dés.

Verser le mélange dans un moule à cake et enfourner 40 min. Surveiller la cuisson : le cake est prêt quand la lame d'un couteau plantée dedans en ressort propre.

Cake à la feta et aux herbes fraîches

Entrée Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients (pour 4 à 5 personnes) :

- 180 g de farine
- 100 g de gruyère râpé
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 cuillères à café d'huile végétale
- 10 cl de lait
- 200 g de feta
- 2 à 3 poignées d'herbes fraîches (basilic, persil, ciboulette)
- 1 noix de beurre, sel, poivre

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.

Dans un autre récipient, battre au fouet manuel les oeufs entiers, l'huile, le lait; saler et poivrer.

Verser la préparation aux oeufs sur la farine, mélanger délicatement.

Ajouter le gruyère râpé et incorporer la feta en cubes et les herbes fraîches ciselées.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et enfourner à 180°C (Th 6) pendant 50 min environ.

Cake aux blettes et lardons

Entrée

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- le vert d'1 kg de côtes de blettes
- 1 échalote
- 200 g de lardons
- un peu de beurre
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12,5 cl de lait 1/2 écrémé
- 100 g de gruyère râpé
- poivre

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Nettoyer le vert de blettes, puis couper les feuilles, avec des ciseaux, en lanières d'environ 1 cm de large.

Faire blanchir le vert de blettes 10 min à l'eau bouillante.
Les rincer ensuite à l'eau froide pour conserver la couleur, et bien les égoutter.

Faire revenir les lardons et l'échalote émincée dans le beurre chaud.

Pour la pâte à cake, mélanger la farine et la levure, ajouter les oeufs et l'huile; mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajouter, petit à petit, le lait un peu chaud.

Incorporer le gruyère, les lardons, l'échalote et le vert de blette; mélanger doucement.

Verser l'ensemble dans un moule à cake et faire cuire pendant 45 min.

Cake salé à la saucisse de morteau (Franche-Comté)

Entrée

Très facile : 1/4
Moyen : 1/3

Préparation : 20 min
Cuisson : 1h 15 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 saucisse de Morteau
- 5 oeufs
- 20 cl de vin blanc
- 10 cl d'huile
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de comté râpé
- sel, poivre

Préparation :

Une heure à l'avance, remplissez une casserole d’eau, faites-y pocher la saucisse de Morteau pendant 30 min, égouttez et laissez refroidir.

Huilez un moule à cake, préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).

Dans un saladier, mélangez la farine tamisée avec la levure puis incorporez les œufs entiers, le vin et l’huile.

Découpez la saucisse en cubes, puis ajoutez-la avec le fromage au mélange farine, œufs, vin, huile, sel, poivre avec précaution (fromage et saucisse sont déjà salés).

Versez dans le moule et faites cuire 45 min.

Régalez-vous à l’apéritif, en entrée ou en plat complet avec salade.

Cake au boudin blanc

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 min
Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 100 g de farine complète
- 100 g de Maïzena
- 4 oeufs
- 8 cuillerées à soupe de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de boudin blanc
- 2 oignons
- 1/2 paquet de levure
- herbes de Provence

Préparation :

Faire revenir les oignons et le boudin coupé en rondelles dans un peu d'huile d'olive.

Verser la farine dans un plat.

Y incorporer les oeufs, le lait, le gruyère, la levure.

Mélanger, ajouter le boudin, les oignons et les herbes.

Verser dans un moule à cake.

Faire cuire pendant 1 h au four thermostat 6 (180°C).

A servir chaud, tiède ou froid.

Cake à la feta et à la menthe

Entrée Végétarien

Facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 mn
Cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 200 g de feta
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 5 dl d'huile d'olive
- 1 verre de lait
- 150 g de farine
- sachet de levure
- 1 dizaine de branche de menthe
- 4 oeufs

Préparation :

Incorporer les oeufs entiers 1 par un dans la farine mélangée à la levure.

Y ajouter l'huile, le lait, les olives coupées en 2 , la feta émiettée et les feuilles de menthes coupées finement.

Ne pas saler à cause des olives et de la feta.

Verser dans un moule antiadhésif préalablement huilé. Mettre à four préchauffé 180°C pendant 45 mn.

Cake feuilleté au thon et aux olives

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de thon au naturel
- 125 g de gruyère râpé
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 10 à 15 olives vertes dénoyautées
- 10 olives noires dénoyautées

Préparation de la recette :

Couper les olives en petits morceaux et mélanger avec le thon, le gruyère, un oeuf et le blanc du second oeuf, la crème fraîche.

Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à cake, en laissant deux parts égales débordées de chaque coté du moule.

Y verser le mélange thon-olives et rabattre la pâte à l'intérieur du moule.

Bien souder les bords, puis badigeonner le dessus de la pâte avec le jaune restant.

Mettre au four préchauffé à 180° (thermostat). Attendre maximum 30 min et un cake feuilleté aux olives ravira vos convives.

Cake jambon, champignons et gruyère de Laura

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 250 g de champignons
- 30 g de beurre + 10 g pour le moule
- 150 g de dés de jambon
- 100 g de gruyère coupé en dés
- 4 œufs
- 10 cl d'huile (soit 8 cuillères à soupe)
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1/2 cuillère à café de sel et poivre
- 3 branches de persil

Préparation :

Couper les champignons lavés en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre.

Laisser étuver à feu doux.

Hacher le persil.

Mélanger farine et levure.

Casser les œufs dans un saladier, les battre en omelette, verser huile, moutarde, sel, poivre, tout en continuant de battre.

Verser petit à petit la farine et bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Ajouter enfin les dés de jambon et le gruyère, les champignons et le persil ; bien mélanger le tout.

Allumer le four thermostat 6/7 (200°C).

Beurrer un moule à cake, verser la préparation et enfourner 30 min environ.

Servir tiède ou froid avec une salade.

Cake au jambon et au persil

Entrée

Très facile : 1/4

Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 100 g de farine
- 50 g de gruyère râpé
- 75 g de beurre
- 150 à 200 g de jambon blanc coupé en dés (environ la moitié d'une tranche très épaisse)
- 3 oeufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 cuiller à soupe de moutarde

- une verre de persil haché
- sel et poivre

Préparation :

Préechauffez votre four Th 7 (200 degrés).

Mettre la farine et la levure dans une terrine. Ajouter les oeufs.

Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange farine/levure/oeuf.

Ajouter le jambon, le persil, le fromage, la moutarde et assaisonner avec le sel et le poivre.

Mettre dans un moule beurré puis mettre au four et faire cuire pendant 20 mn.

Le cake doit être doré.

Servir tiède ou chaud avec une salade.

Cake aux poivrons et au thon

Entrée

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 55 minutes

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 3 oeufs
- 200 g de farine
- 10 cl d'huile
- 10 cl de lait
- 300 g de poivrons en dés (rouge + vert)
- 1 boîte de thon au naturel de 190 g (140 g net égoutté)
- 1 sachet de levure
- 100 g de gruyère râpé
- 1 pincée de sel
- poivre
- herbes de Provence

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (Th 6).

Dans une poêle, cuire les poivrons dans un peu d'huile d'olive, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légerement grillés.

Dans un saladier, mélanger les oeufs à la farine et la levure.
Ajouter peu à peu l'huile et le lait chauffé, puis les herbes de Provence.

Incorporer ensuite le gruyère râpé, mélanger, puis les poivrons et le thon émietté; mélanger bien.

Verser le tout dans un moule à cake non graissé et laisser cuire pendant 50 à 55 min.

The Cake tomates-feta

Entrée Végétarien

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 belles tomates pelées et épépinées que l'on coupe en petits morceaux
- 1 tranche de feta (200 g)
- herbes de Provence
- sel, poivre
- 150 g de farine
- 150 g de gruyère râpé
- 4 oeufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 50 g de beurre ou d'huile d’olive (c'est meilleur!)

Préparation :

Couper la feta en petits dés.

Les mélanger aux morceaux de tomates, ajouter des herbes de Provence à votre convenance.

Battre les oeufs et leur ajouter le lait, la farine tamisée, le gruyère, l'huile, le gruyère, la levure, puis le mélange tomates-feta-herbes. Saler, poivrer.

Mettre dans un moule à cake beurré et fariné, et enfourner à four chaud (170°C - thermostat 5-6) environ 1 h.

Laisser refroidir 5 minutes et démouler...

Cake olives, chèvre, pesto et tomates séchées

Entrée Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3
Type de cuisson : Four

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 180g de farine
- 50g de beurre
- 3 oeufs
- 8cl d'huile d'olives ou encore mieux l'huile des tomates séchées
- 12 Tomates séchées à l'huile
- 160g d'olives vertes
- 1 buche de chèvre
- 2-3 cuil à soupe de pesto
- 3 cuil à soupe de parmesan
- Sel, poivre, persil et ciboulette

Préparation :

Faire fondre le beurre.

Dans le saladier mélanger la farine, le beurre fondu, l'huile et bien mélanger pour ne pas avoir de grumaux.

Couper la buche de chèvre en deux dans sa longueur et couper des demi rondelles. Couper les olives en deux.

Ajouter à la préparation, les olives et le chèvre ainsi que le pesto, le parmesan, persil, ciboulette, sel et poivre à votre convenance.

Verser dans le moule à cake.

Disposer les tomates séchées sur le dessus en les espacant un peu dans le sens de la largeur et les enfoncer légèrement.

Mettre au four à environ 180° pour 40min mais vérifier en fonction de votre four.

Cake au saucisson et lardons

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6-8 personnes) :

- 10 cl d'huile de noix
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl de lait
- 200 g de lardons
- 200 g de saucisson sec
- 150 g de gruyère
- sel et poivre

Préparation :

Faire revenir les lardons puis les laisser reposés le temps de la préparation.

Dans un récipient mélanger farine et le sachet de levure.

Dans un second casser les oeufs, bien les battre. Ajouter le lait, puis l'huile de noix. Bien mélanger les trois ingrédients, saler et poivrer le mélange.

Ajouter le mélange à la farine et la levure. Mélanger.

Ajouter à la préparation le gruyère, les lardons le saucisson sec couper en dés...

Mettre le tout dans un moule à cake (ne pas oublier de beurrer et fariner le moule).

Mettre dans four chaud à 180°C (thermostat 6) environ 40 minutes.

Cake salé jambon ciboulette

Entrée

Très facile : 1/4
Moyen : 1/3

Préparation : 10 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de farine
- 150 g de jambon coupé en morceaux
- 100 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de ciboulette
- 6 pincées de noix de muscade
- poivre et sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1 noix de beurre

Préparation :

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients dans l'ordre, sauf le beurre.

Verser dans un moule à cake beurré avec la noix de beurre et mettre au four à 210°C (thermostat 7) pendant environ 40 minutes.

Cake jambon - pruneaux

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3
Type de cuisson : Four

Préparation : 20 mn
Cuisson : 45 mn

Ingrédients (8 Portions) :

- 200 g de dés de jambon
- 1 bonne douzaine de pruneaux dénoyautés
- 150 g d'emmental râpé
- 10 cl de Muscat (ou de vin blanc sec)
- 20 cl d'huile
- 250 g de farine
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 noix de beurre
- sel

- poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, ajouter les œufs, l'huile et la farine et mélanger le tout à l'aide d'une spatule.

Diluer la levure dans le Muscat (ou le vin blanc) puis verser dans la pâte.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte crémeuse bien lisse.

Couper les pruneaux en 4 et les ajouter à la préparation avec les dés de jambon et le fromage râpé.

Saler et poivrer.

Verser le tout dans un moule à cake beurré et enfourner 30 min à 180°C puis 15 min à 150°C.

Vérifier la cuisson, le cake doit être doré et le couteau doit en sortir propre.

Cake au lard

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de farine
- 4 oeufs
- 8 cuillères à soupe de lait
- 75 g de beurre fondu
- 150 g de gruyère râpé
- 200 g de lardons fumés
- 1/2 paquet de levure

Préparation :

Incorporer les oeufs un par un à la farine. Puis ajouter le lait et la levure.

Bien mélanger, puis ajouter progressivement le beurre fondu, le gruyère rapé et les lardons fumés.

Beurrer un moule à cake et versez-y la préparation.

Laisser cuire 45 minutes à thermostat 6 (180°C).

Cake au boudin et aux pommes

Entrée

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients (6 Portions):

- 300 g de boudin à la crème ou aux oignons
- 2 grosses pommes Golden
- 1 oignon doux
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 10 cl d'huile
- 20 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- sel et poivre une pincée de romarin
- graines de pavot

Préparation :

Peler et couper les pommes en tranches. Peler et émincer l'oignon, puis le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Lorsqu'il est un peu fondu, ajouter les pommes et laisser un peu colorer. Parsemer de romarin. Réserver.

Enlever la peau du boudin, le couper en morceaux et les fariner.

Dans une terrine, casser les œufs et les battre avec du sel du poivre. Ajouter au mélange l'huile et le lait, puis la farine et la levure. Incorporer délicatement le boudin.

Dans un moule à cake, verser la moitié de la pâte, recouvrir des pommes et ajouter le restant de pâte sur le dessus.

Parsemer de graines de pavot, enfourner à 150°C pendant 40 mn.

PLATS PRINCIPAUX

Cake oignons lardons et moutarde

Plat principal

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 25 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 3 oeufs
- 50 g de farine blanche
- 100 g de farine complète
- 1/3 de sachet de levure chimique
- 4 cl d'huile d'olive + 1 cuillère à soupe
- 15 cl de lait tiédi
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de lardons fumés
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 gros oignons jaunes
- 8 cl de bière blonde

- 1 cuiller à café d'herbes de Provence
- 1 pincée de sel
- 1 pincéee de poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).

Peler les oignons et les couper en rondelles. Les faire revenir à la poêle avec la cuillère à soupe d'huile pendant 15 min environ à feu doux. Ajouter la pincée de sel et de poivre.

Pendant ce temps blanchier les lardons dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec les farines et la levure. Après l'obtention d'une pâte lisse, ajouter progressivement l'huile d'olive, puis le lait tiédi et bien lisser la pâte.

Ajouter la moutarde à l'ancienne puis la bière.

Enfin, ajouter le gruyère rapé, les lardons égouttés, les oignons fondus et les herbes de Provence et bien mélanger.

Mettre la pâte dans un moule à cake non graissé et faire cuire 50 min au four.

Cake au thon à la catalane

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 150g de farine
- 3 oeufs
- 9 cl d'huile d'olive
- 12 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 1 moyenne boite de thon au naturel(140g)
- 2 petites boites de thon à la catalane (135g chacune) ou une grosse
- 70g de gruyère rapé
- poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th 6)

Mélanger la farine, la levure et les oeufs. Puis ajouter l'huile d'olive, le lait, le thon au naturel égoutté et émietté et enfin le thon à la catalane AVEC LA SAUCE.

Rajouter le fromage rapé et poivrer selon votre goût.

Verser la préparation dans un moule à cake et enfourner pour 40 à 45 min.

Cake à la tomate et au carré frais

Plat principal : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 120 g de farine de maïs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 petit carré frais "gervais"
- 2 oeufs
- 3 tomates entières
- 1 petit bouquet de persil et de menthe finement hachés
- 20 cl d'eau froide
- sel, poivre du moulin

Préparation :

Mélanger la farine de maïs, la levure, le sel, le poivre, les oeufs un par un et le carré frais "gervais". Rajouter progressivement l'eau froide, de façon à obtenir une pâte lisse et onctueuse.

Vider les tomates de leur jus et de leurs grains, et les couper en petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger délicatement la pâte, les herbes, et les tomates.

Verser la préparation dans un moule à cake en silicone (huilé ou recouvert d'1 feuille de cuisson) et enfourner à 200°C (Th 6/7) durant environ 45 min.

A la fin de la cuisson, entrouvrir la porte du four jusqu'à complet refroidissement mais ne sorter pas le cake avant pour qu'il garde son joli côté gonflé.

Cake aux tomates séchées et câpres

Plat principal

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 mn
Cuisson : 45 mn

Ingrédients (6 Portions) :

- 150 g de farine
- 11 g de levure
- 3 oeufs
- 100 g de gruyère râpé
- 15 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 200 g de tomates séchées
- 50 g de câpres
- basilic frais

- sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°(th 6).

Mélanger la levure et la farine dans une grande jatte.

Dans un autre récipient, battre au fouet les oeufs entiers, l'huile et le lait.

Saler et poivrer.

Incorporer le gruyère,les tomates détaillées en morceaux, les câpres et le basilic ciselé. Mélanger.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et légèrement fariné.

Faire cuire pendant 45 minutes.

Cake végétarien aux épices

Plat principal : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 à 20 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 12 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 2 cuillères à café de gingembre
- 2 cuillères à café de curry
- 1 pincée de poivre

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C(thermostat 6).

Dans un saladier, travailler au fouet les oeufs, la farine, la levure et la pincée de poivre. Incorporer petit à petit l'huile et le lait entier préalablement chauffé.

Ajouter le gruyère râpé. Mélanger. Ensuite, ajouter vos épices et mélanger.

Verser le tout dans un moule non graissé et mettre au four pendant 45 minutes.

Cake surimi et carottes au curry

Plat principal

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (6 Portions) :

- 150 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl d'huile d'olive
- 20 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de surimi coupé en dés
- 150 g de carottes précuites coupées en dés
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- un peu de persil ou coriandre fraîche

- sel et poivre

Préparation de la recette :

Dans un grand bol, verser la farine + la levure, y ajouter les œufs, l'huile et le lait.

Bien mélanger au fouet.

Ajouter ensuite le gruyère, le surimi en dés, les dés de carottes, le persil et les épices.

Mélanger le tout.

Verser dans un moule à cake beurré et enfourner à 180°C (thermostat 6) ou des petits moules pour des cakes apéritifs.

Cake au thon de Laura

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 300 g de thon
- 100 g de farine
- la moitiée d'un sachet de levure
- 3 oeufs
- 10cl de lait
- 5cl d'huile
- 100 g de gruyère
- ciboulette
- poivre et sel

Préparation :

Dans un saladier mélanger la farine, le levure, le lait, l'huile et les oeufs

Ajouter ensuite le thon, le gruyére, la ciboulette puis un peu de sel(facultatif) et le poivre.

Beurré et fariné un moule et y versé la préparation.

Enfourné dans votre four environ 40mn à 180°.

Cake moelleux aux saucisses et au fromage

Plat principal

Très facile : 1/4

Bon marché : 1/3

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de farine
- 2 oeufs
- une quinzaine d'olives noires dénoyautées (ou plus si vous etes fan d'olives)
- 4 ou 5 saucisses de Strasbourg
- gruyère ou comté en petits cubes (plus ou moins selon votre goût)
- herbes aromatiques fraiches à volonté(thym, romarin, marjolaine,...les fleurs de préférence car elles ont plus de goût)
- 4 cuillères à soupe de lait
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 2 cuillères à café de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- poivre du moulin
- 3/4 de cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de farine et un peu d'huile (ou une noix de beurre) pour le moule

Pour l'accompagnement (facultatif) :
- 2 poivrons bien charnus
- 2 courgettes très fermes
- 2 aubergines moyennes
- 2 gousses d'ail
- 50 g de parmesan frais
- origan, basilic

Préparation :

Mettez le four à préchauffer à thermostat 6 (180°C).

Beurrez(ou huilez) un moule à cake de 18 cm de long, soupoudrez-le généreusement de farine.
Retournez le moule et tapotez-le pour enlever l'excédent.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sel, le sucre et 4 tours de moulin à poivre.
Ajoutez les herbes aromatiques, le lait et l'huile.

Avec un tamis, incorporez la farine et la levure.
Ajoutez les olives, les cubes de gruyères et les saucisses coupées en

rondelles. Remuez le tout avec une spatule.

Versez la préparation dans le moule et glissez-le dans le four. Baissez à thermotat 5 (150°C) et laissez cuire 40 min (ou jusqu'à ce que le cake qoit bien gonflé et doré).

Laissez-le reposer 5 mn puis démoulez-le et mettez-le à refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, faites cuire les poivrons (sous le gril du four ou au barbecue) en les retournant souvent jusqu'à ce que leur peau noircisse.

Retirez-la sous un filet d'eau froide et coupez la chair en lanières.

Coupez les courgettes et les aubergines en tranches d'1/2 cm et huilez-les au pinceau.

Faites-les griller sur un gril en fonte ou au barbecue pendant 1 à 2 min de chaque coté.

-Servez le cake accompagné de tous les légumes grillés tièdes parsemés de fleurs de sel, de parmesan rapé, de fins lamelles d'ail, de pincés d'origan et de brins de basilic.

Cake aux épinards et chèvre frais

Plat principal

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 150g d'épinards hachés surgelés
- 200g de chèvre frais (type Petit Billy)
- 100g de dés de jambon ou lardons
- 1 petit oignon
- 3 oeufs
- 180g de farine blanche (ou mélange farine blanche/complète)
- 1 sachet de levure
- 10 cl de lait
- 5 cl d'huile de tournesol

Préparation :

- Faire revenir l'oignon émincé avec les dés de jambon
- Décongeler les épinards au micro-ondes (1min 30), et les mélanger au fromage de chèvre émietté
- Préparer la base du cake: Mélanger la farine, les oeufs, la levure, le lait et l'huile.
- Incorporer les dés de jambon, l'oignon, les épinards et le chèvre à la base du cake.
- Assaisonner (poivre, paprika et cumin pour moi, mais soyez créatifs !)

Attention au sel, à cause des dés de jambon.

- Beurrer et fariner un moule à cake. Enfourner 45 min à 200°c, et surveiller la cuisson avec la pointe d'un couteau.

A la sortie du four, le cake peut s'avérer un peu difficile à servir car il se "démonte" facilement. Attendre 15 min et savourer tiède !

Cake épinards et poisson

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 30 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 800 g de filet de poisson blanc (du poisson surgelé convient très bien)
- 800 g d'épinards surgelés
- 50 g margarine
- 50 g farine
- 200 ml lait
- 3 oeufs
- sel et poivre
- galanga (ou une autre épice)

Préparation :

Faire bouillir de l'eau.

Préparer une béchamel avec la margarine, la farine et le lait. Quand elle est bien épaisse, ajouter les galets d'épinards, saler baisser le feu, et faire dégeler.

Lorsque l'eau bout, la saler, y plonger les filets de poisson. Attendre la reprise de l'ébullition, laisser frémir 5 minutes, puis égoutter les poissons.

Lorsque les épinards sont dégelés, retirer la casserole du feu. Ajouter sel, poivre, une cuiller à café de galanga, puis 3 oeufs. Bien remuer. Ajouter ensuite la moitié des filets de poisson égouttés, et remuer à nouveau.

Huiler un moule à cake (32x12 cm ou 1,75 litre de contenance), verser un tiers de la préparation aux épinards, répartir la moitié des filets de poisson restant, renouveler l'opération, et terminer par les épinards. Lisser le dessus, et enfourner 30 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Servir avec du riz parfumé au galanga et un coulis de tomates.

Cake au maquereau à la tomate

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3
Type de cuisson : Four

Préparation : 25 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients (6 Portions) :

- 1 boite de maquereaux à la sauce tomate (ou autre si vous préférez)
- 150 g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 50 g de fromage râpé
- 20 cl de lait
- 10 cl d'huile
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne

Préparation :

Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6).

Dans un saladier, mélanger les œufs, la levure et la farine.

Faire chauffer ensemble le lait et l'huile sans porter à ébullition. Ajouter au mélange la cuillère de moutarde.

Ajouter ensuite ce mélange à la préparation à base d'œufs et de farine.

Incorporer ensuite la boite de maquereaux entière en écrasant les gros morceaux.

Verser dans un moule à cake.

Laisser cuire environ 40 minutes.

Cake au jambon et aux saucisses de strasbourg

Plat principal

Facile : 2/4
Moyen : 1/3

Préparation : 10 mn
Cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 100 g de farine
- 200 g de gruyère râpé
- 5 oeufs
- 4 tranches de jambon blanc
- 4 saucisses de strasbourg
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- sel, poivre du moulin

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Faire fondre le beurre puis l'incorporer dans la farine mise au préalable dans un saladier, rajouter la levure.

Quand la pâte est uniforme, rajouter les oeufs battus, le jambon coupé en dés, puis le fromage râpé et la crème liquide.

Beurrer le moule, verser la pâte à mi-hauteur du plat, mettre les saucisses et rajouter le reste de pâte.

Placer au four durant 45 min, à 200°C (th 6-7).

Cake aux 3 poivrons et au saumon fumé

Plat principal

Facile : 2/4
Moyen : 2/3

Préparation : 20 mn
Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de saumon fumé
- 60 g de poivron rouge
- 60 g de poivron vert
- 60 g de poivron jaune
- 3 cuillères à soupe d'aneth
- 180 g de farine
- 4 oeufs entier + 1 jaune
- 1/2 verre d’huile d’olive
- 1/2 verre de lait tiède
- 60 g d’emmental
- 1/2 sachet de levure

- 1 cuillère à soupe de Cognac (et plus si affinité)

Préparation :

Coupez tous les poivrons en fines lanières. Poêlez-les avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Mélangez dans un saladier pour la pâte à cake : la farine, les oeufs entiers et le jaune, puis le lait tiède.

Ajoutez peu à peu le 1/2 verre d'huile d'olive dans la pâte, l'aneth ciselé et l'emmental râpé. Versez le saumon fumé coupé en lanières, les poivrons poêlés et le Cognac.

Salez, poivrez.

Beurrez un moule à cake, versez-y la préparation et enfournez 25 mn therm. 6 (180°C) , puis baissez le four à 4 (120°C) et laissez cuire encore environ 30/35 mn.

Démoulez le cake sur une grille, 10 mn après la fin de la cuisson.

Fameux cake de ma vieille voisine

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 4 tranches épaisses de jambon
- 6 œufs
- 8 cuillères à soupe de farine
- 1 paquet de gruyère moyen format
- 3 bonnes cuillères à soupe de moutarde
- 1 paquet de levure
- 50 g de beurre
- poivre

Préparation :

Dans un premier récipient :

Bien mélanger le jambon mixé, la farine, le gruyère et la levure.

Dans un deuxième récipient (il paraît que c'est important) :

Mélanger les 6 œufs, la moutarde et le poivre.

Rajouter le beurre fondu au préalable.

Rassembler les 2 récipients et bien mélanger.

Verser dans un plat à cake et enfourner à four chaud thermostat 6 pendant 45 min environ (ça dépend du four).

La lame doit ressortir sèche et le cake être bien doré.

Cake au bleu du Vercors

Plat principal

Très facile : 1/4
Moyen : 2/3

Préparation : 30 min
Cuisson : 60 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 350 g de Bleu du Vercors
- 5 oeufs
- 180 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 20 cl d'huile
- 25 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 1 tranche épaisse de jambon en dés (ou 200 g de lardons fumés)
- poivre du moulin

Préparation :

Mélanger la farine et la levure. Battre au fouet avec les oeufs, l'huile puis le lait afin d'obtenir une pâte lisse. Salez, poivrez.

Incorporez le bleu du Vercors et le jambon.

Versez dans un moule à cake beurré.

Mettre au four à 180°C pendant environ 1 heure.

Laissez refroidir et démouler.

Servir chaud ou froid avec une salade.

Cake mozzarella jambon de parme

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de jambon de parme
- 4 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de basilic frais ciselé ou surgelé
- 100 g de mozzarella
- 30 g de beurre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

- 10 cl de vin blanc sec
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6).

Coupez la mozzarella en petits dés et le jambon en lamelles.

Cassez les oeufs dans un saladier, ajouter le vin blanc et l'huile d'olive, salez, poivrez. Battez le tout en omelette. Incorporez la farine et la levure sans cesser de mélanger au fouet (ou batteur), puis ajoutez les dés de mozzarella, le jambon et le basilic.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré et enfournez pendant 45 min.

Sortez le cake du four, laissez tiédir, puis démoulez et laissez refroidir complétement.

Cake aux foies de volaille

Plat principal

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (4 Portions) :

- 1 échalote
- 200 g de foies de volaille
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de porto
- 50 g de pignons de pin
- 3 feuilles de basilic
- 2 feuilles de menthe
- 2 pincées de sel et de poivre
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 12,5 cl de lait

- 100 g de gruyère rapé

Préparation de la recette :

Faire rissoler 5 minutes une échalote et 200 g de foies coupés en morceaux dans 20 g de beurre.

Verser une cuillère à soupe de porto et faire réduire à feu moyen.

Hors du feu, ajouter 50 g de pignons de pin, 3 feuilles de basilic et 2 feuilles de menthe ciselées, 2 pincées de sel et de poivre.

Dans un saladier, mélanger 150 g de farine, 1 sachet de levure, 3 oeufs, 40 g de beurre et les 12,5 cl de lait tiédi.

Ajouter ensuite 100 g de gruyère râpé sur les foies préparés.

Verser le tout dans un moule à cake et mettre au four pendant 45 minutes à 180°C (thermostat 6).

Cake au jambon, fromage et courgettes

Plat principal

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3
Type de cuisson : Four

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 à 40 mn

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 150 g de farine
- 11 g de levure (1 sachet)
- 3 œufs
- 12,5 cl de lait
- 2 belles courgettes
- 200 g de chèvre frais
- les restes de fromage de votre frigo
- 150 g jambon en dés
- huile de tournesol
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Découper les courgettes en rondelles, les passer 4 minutes au micro-ondes. Puis les faire dorer à la poêle avec un peu d'huile, de sel et de poivre.

Dans un saladier : mélanger la farine, la levure, les œufs, le lait et 4 cuillères à soupe d'huile. Couper en dés le jambon, le chèvre et les restes de fromage et les ajouter dans le saladier.

Faire cuire 30 à 40 min au four à 200°C (thermostat 7).

NB : mon four est petit et ne chauffe pas beaucoup donc pour un four traditionnel, peut-être est-il préférable de baisser légèrement la température et de rallonger le temps de cuisson.

Cake hivernal

Plat principal

Facile : 2/4
Moyen : 1/3

Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 100 g de farine de châtaigne
- 80 g de Maïzena
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 5 cl de d'huile d'olive
- 4 tranches fine de jambon cru
- 8 figues séchées
- 1/2 bûche de fromage de chèvre
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Dans une terrine, mélanger la farine de châtaigne, la Maïzena et la levure.

Dans un bol, battre les oeufs. Ajouter le lait et l'huile. Saler et poivrer.

Mélanger la préparation à l'oeuf avec le mélange sec.

Ajouter enfin le jambon, les figues et le fromage découpés en gros morceaux.

Mélanger délicatement.

Versez la préparation dans un moule à cake beuré et fariné.

Enfourner 40 mn. Vérifier la cuisson au couteau.

Servir tiède avec une salade verte.

Bon appétit.

Cake aux petits pois et lardons

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 30 min
Cuisson : 50 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 barquette de lardons
- 1 boîte de petits pois
- 3 œufs
- 10 cl d'huile
- sel, poivre & basilic
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- chapelure
- 100 g de Maïzena
- ½ boîte concentré tomates
- 4 cuillères à soupe de fromage blanc

- fromage râpé
- beurre
- papier sulfurisé

Préparation :

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7-8).

Égoutter la boîte de petits pois.

Faire revenir les lardons, les égoutter.

Dans un saladier, mélanger les œufs, l'huile, le fromage blanc et le concentré de tomate.

Assaisonner selon votre goût avec le sel, le poivre et le basilic.

Ajouter la farine, la Maïzena, la levure, les lardons puis les petits pois. Mélanger délicatement.

Verser dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé.

Saupoudrer de fromage râpé et de chapelure et ajouter un peu de beurre pour que cela gratine.

Cuire pendant 50 min.

Cake au chèvre et à la tomate confite

Plat principal : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3
Type de cuisson : Four

Préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients (6 Portions) :

- 150 à 180 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- sel, poivre
- origan ou basilic si on veut
- 100 g de gruyère râpé
- 1 bûche de chèvre
- tomates confites (à l'huile) ou séchées

Préparation :

Mélanger oeufs, lait et huile d'olive.

Mélanger la farine et la levure puis ajouter ce mélange à celui oeufs-lait-huile petit à petit, en mélangeant bien.

Saler poivrer et ajouter les herbes si on en veut.

Ajouter le râpé, la bûche de chèvre en morceaux et les tomates coupées en petits morceaux.

Mettre à cuire à four préchauffé Th 6/180°C pendant 40 à 50 mn (ça dépend du four).

Cake houmous-saumon frais

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3
Type de cuisson : Four

Préparation : 5 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de houmous
- 100 g de saumon frais
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 g de gruyère râpé
- 10 cl de lait
- laurier
- sel, poivre
- crème fraîche allégée ou non

Préparation :

Dans un saladier, casser les 3 œufs puis les fouetter en omelette.

Ajouter le houmous, la farine, la levure et le gruyère.

Remuer le mélange en ajoutant petit à petit le lait.

Couper le saumon frais en petites lanières (comme des sashimis) et l'ajouter à la pâte.

Verser dans un moule a cake, chemisé au préalable, et mettre à four chaud pendant 45 minutes a 180°C (thermostat 6).

Cake au saumon fumé et à la ciboulette

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 belles tranches de saumon fumé
- 150 g de farine
- 3 ou 4 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1/8 de litre de lait
- 5 cl d'huile (de noix ou autre)
- ciboulette à volonté
- sel et poivre

Préparation :

Mélanger la farine et la levure. Incorporer le lait et l'huile, puis ajouter les trois oeufs l'un après l'autre. Saler et poivrer.

Quand la pâte est lisse, ajouter les tranches de saumon fumé coupées en lanières et la ciboulette hachée au ciseau (pour ne pas l'écraser). Mélanger pour que la pâte enrobe les morceaux de saumon.

Verser dans un moule à cake beurré et cuire 40 à 45 mn au four préchauffé à 200°C.

Cake aux fruits à la map (machine à pain)

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 mn
Cuisson : 60 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 22 cl lait
- 500 g de farine à pain
- 120 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g beurre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de cannelle poudre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 250 g fruits secs ou confits sectionnés en petits dés soit l'équivalent

d'un bol de petit-déjeuner (J'ai utilisé des raisins blancs et noirs, fraises, pruneaux et ananas -tous secs ou confits bien sûr-)

Préparation :

Dans la map, introduire dans l'ordre :

La levure émiettée, le lait tiède, la farine, les sucres, le beurre coupé en petits dés directement au sortir du frigo, l'oeuf battu à la fourchette, le miel et la cannelle en poudre.

Lancer le programme pain sucré pour une durée de 3h20 environ croûte pâle.

Au bout de cinq minutes à dix minutes maximum vérifier l'élasticité du pâton qui doit être en forme de boule dodue, ronde et élastique comme un chewing-gum mâché.

Si le pâton est presque liquide rajouter un peu de farine et si le pâton s'effrite ou s'émiette rajouter un peu de lait.

5 minutes avant la fin du pétrissage ou au bip si votre machine est sonore, rajouter les dés de fruits secs et/ou confits avec la demie cuillère à café de sel.

Afin que les fruits ne restent pas amalgamés en bloc en fond de cuve, à l'aide d' une spatule en bois (pour ne pas abimer la pale de l'appareil) veiller à aider la dispersion des fruits en aidant le pâton pendant trois à quatre minutes.

Très important : se tranche complètement froid.

Il faut utiliser un couteau à pain qui est un couteau à lame longue (env. 18 cm) et à dents comme une scie.

Essuyer avec un torchon ou un sopalin après chaque tranche.

Ben voui, c'est pour faire propre, efficace et soigné.

Cake de pain perdu aux lardons

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 baguette de pain rassis ou dure
- 500 g de lardons
- 500 g de gruyère
- 1 bouillon cube
- 4 oeufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Préparer le bouillon (500 ml d'eau et 1 bouillon cube) à faire chauffer au micro-ondes 3 minutes.

Pendant ce temps couper en petits dés la baguette et la placer dans un grand saladier.

Arroser avec le bouillon et malaxer à l'aide d'un fourchette pour bien imprégner le pain en l'écrasant un peu. Ajouter les oeufs, la crème fraîche et la moitié du gruyère, puis malaxer encore afin d'obtenir une pâte la plus lisse possible (vous pouvez la passer au robot si vous en avez un).

Faire revenir les lardons à la poêle 5 minutes.

Dans un plat à tarte assez profond étaler une couche avec la moitié du mélange puis une couche de lardons puis le reste du mélange.

Mettre au four 30 minutes. Ensuite tapisser de gruyère et repasser 1/4 d'heure au four.

Servir très chaud avec une salade verte.

Cake au bleu et aux noix

Plat principal : Végétarien

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 oeufs
- 15 cl d'huile d'arachide
- 15 cl de vin blanc
- 100 g de bleu
- 100 g de cantal râpé
- 50 g de cerneaux de noix
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7-8).

Préparer la pâte : mélanger les oeufs, ajouter lentement la farine en remuant bien, la levure, l'huile et le vin.

Couper le bleu en petits morceaux et piler les cerneaux de noix.

Poivrer et saler (très peu) la pâte. Ajouter le bleu, les cerneaux de noix et le cantal râpé.

Beurrer et fariner le plat à cake. Verser la préparation.

Faire cuire 40 min : d'abord une dizaine de minutes à 220°C pour faire dorer le cake puis baisser à 180-200°C (thermostat 6-7).

Piquer avec un couteau pour vérifier si le cake est cuit.

Cake au gruyère de Laura

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 oeufs
- 2 pincées de sel
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure en poudre
- un bloc de 550 g de gruyère (gruyère en morceau)

Préparation :

Faites préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier versez vos 250 g de farine, ajoutez le sachet de levure chimique.

Cassez vos oeufs et ajoutez-les dans le saladier, versez les 20 cl de crême fraîche liquide, mélangez énergiquement le tout.

Ajoutez, votre bloc de gruyère préalablement coupé en dés de 2 cm.

Mélangez le tout.

Beurrez légèrement votre moule à cake (rectangulaire), versez la pâte et mettez au four.

Laissez cuire environ 30 à 35 min, retirez quand le cake est bien doré.

Laissez refroidir un peu et régalez-vous !

Cake aux saucisses

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 240 g de farine
- 10 saucisses knaki
- 25 cl de lait
- 3 oeufs
- 180 g de gruyere rape
- 1 sachet de levure
- sel/poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Mélanger tous les ingrédients puis verser dans un moule à cake beurré et fariné.

Faire cuire pendant 35 à 40 minutes.

Cake épinards-mandarines

Plat principal : Végétarien

Facile : 2/4
Moyen : 2/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 75 g de beurre fondu
- 100 g de gruyère
- 10 cl de lait
- 2 mandarines
- 100 g d'épinards en branches cuits
- 30 g de raisins de Corinthe
- 1 cuillère à café de crème de marrons

- 1 kiri

Préparation :

Battre les jaunes d oeufs, avec le beurre, la farine, et le lait, petit à petit.

Monter les blancs en neige, et incorporer les épinards.

Puis mélanger tous les ingredients ensemble, sauf le kiri!.

Placer l'ensemble dans un moule beurré, avec le kiri dessus, et enfourner dans le four préchauffé à 200°C (thermostat 7).

Cake aux olives, épaule, lardon et gruyère

Plat principal

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 mn
Cuisson : 1h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 verres de farine
- 1/2 verre d'huile d'olives
- 1 verre de lait
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 bocal d'olives vertes dénoyautées (à égouter)
- 1 paquet de lardons natures (sinon trop salé)
- 125 gr d'épaules (vendue sous vide)
- au moins 150 gr de gruyère râpé

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°c pendant 15-20 min.

Dans un saladier, mettre et mixer 1 à 1, la farine, l'huile, le lait, les oeufs et la levure jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Couper l'épaule en dés et l'ajouter à la préparation, ainsi que les olives entières, les lardons, et le gruyère.

Beurrer et fariner 2 moules à cake et les remplir au 3/4 de la préparation.

Enfourner et laisser cuire environ 1h00 suivant le four (les cakes doivent être dorés)

ATTENTION: en vérifiant la cuisson du cake avec un couteau, n'attendez pas que le couteau soit propre car le gruyère rend le cake moelleux à souhait donc il restera toujours des traces !

A servir chaud ou froid avec une salade ... été comme hiver, en apéritif en petit cube, en entrée ou en plat principal!

ASTUCE: faire cuire les cakes dans des moules en aluminium vous pourrez ainsi en congeler 1 plus facilement!

Cake aux 2 saumons

Plat principal

Facile : 2/4
Moyen : 2/3

Préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 150 g de saumon frais
- 150 g de suamon fumé
- 120 g de farine
- 3 oeufs
- 1 dl de lait
- 1 dl de beurre fondu
- 150 g de gruyère râpé
- 1 paquet de levure

Préparation :

Mélanger le farine et la levure, puis ajouter les oeufs, le lait et le beurre fondu pour obtenir une pâte homogène.

Couper le saumon fumé et le saumon frais en petits morceaux.

Ajouter le gruyère et le saumon.

Bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et faire cuire 40 mn dans un four préalablement chauffé à 160°C.

DESSERTS

Cake à la banane / banana bread

Dessert : Végétarien

Facile: 2/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 60 min

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 160 g de sucre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- une bonne pincée de sel
- 2 à 3 bananes moyennes mûres (plus ils sont mûres, mieux c'est)
- 85 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 oeufs

Préparation :

Préchauffer le four à 165° C (thermostat 5-6).

Mélanger 150 g de la farine avec le sucre, la levure chimique, le bicarbonate et le sel.

Ajouter les bananes écrasées, ainsi que le beurre et le lait.

Battre (de préférence avec un mixeur) doucement, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis vigoureusement 2 min.

Ajouter les oeufs et le reste de la farine, et bien mélanger.

Graisser le fond d'une moule à cake, et y verser la pâte. Faire cuire au four à 165°C pendent 55 à 60 min (vérifier la cuisson).

Peut être glacé avec un glaçage à base de fromage blanc ou de crème fraîche.

Cake au lait de coco et chocolat

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 mn
Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 300 g farine
- 175 g sucre (de préférence de la cassonade)
- 62,5 g de noix de coco râpée (soit la moitié d'un paquet)
- 1 sachet de levure
- 100 g de pépites de chocolat
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait de coco
- 2 oeufs

Préparation :

D'un côté, mélanger dans un grand saladier les ingrédients secs y compris les pépites de chocolat enrobées
de farine, pour qu'elles ne tombent pas au fond du cake lors de la cuisson.

Une fois le beurre fondu, le mélanger d'un autre côté avec le lait de coco et les oeufs battus.

Mélanger alors les poudres et les liquides.

Verser dans un moule à cake beurré, et enfourner pendant 1 heure à 180°C (thermostat 6).

Cake aux fruits confits maison

Dessert : Végétarien

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 mn
Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 oeufs
- 250 g de farine
- 180 g de sucre
- 120 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de fruits confits en morceaux
- 100 g de raisins secs
- 2 ou 3 cuillères à soupe de Cointreau

Préparation :

Mettre le four à chauffer therm 7 (210°C).

Dans un bol, mettre les fruits confits et les raisins avec le Cointreau, recouvrir d'eau froide et laisser tremper.

Dans un saladier travailler le beurre fondu et le sucre + sucre vanillé au fouet manuel, ajouter les oeufs un à un et continuer de battre.

Ajouter la farine et la levure progressivement jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Egouter les fruits et les incorporer à la pâte. Bien mélanger.

Beurrer un moule à cake, y mettre la préparation.

Enfourner pour 15 mn à therm 7, puis 45 mn environ therm 5 (150°C).

Mettre une feuille d'aluminium en cours de cuisson pour que le cake ne brûle pas.

Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau (la cuisson plus longue à feu relativement doux permet plus de moelleux...).

Démouler une fois froid.

Porter Cake (cake à la bière irlandais)

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4

Bon marché : 1/3

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h 30 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre roux
- 2 gros oeufs ou 3 petits
- 270 g de farine
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- 1 cuillère à thé de 4 épices (mélange de cannelle, coriandre, muscade et coriandre)
- 170 ml de Guinness ou autre bière très brune
- 200 g de raisins secs blonds
- 200 g de raisins secs bruns (pas de corinthe)
- le zeste d'une orange finement émincé

Préparation :

Préchauffer le four à 170 degrés, et graisser un moule à cake.

Battre en crème le beurre et le sucre. Ajouter les oeufs en battant bien, puis la farine mélangée à la levure et aux épices.

Ajouter la bière en mélangeant bien, puis les raisins secs avec le zeste d'orange.

Verser dans le moule et cuire environ 1 h30 . Si le dessus brunit trop vite (et c'est souvent le cas), couvrir d'une feuille d'alu.

Démouler une fois refroidi et envelopper dans 2 ou 3 épaisseurs d'alu. Le cake est meilleur préparé plusieurs jours à l'avance, le temps que les saveurs se développent, mais les impatients pourront toujours y goûter avant ! Il se conserve longtemps à condition d'être toujours bien enveloppé dans de l'alu.

Cake tyrolien

Dessert : Végétarien

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- ½ cuillère à soupe de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 250 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 15 cl de lait
- 80 g de noisettes moulues
- 100 g de chocolat noir coupé en pépites

Préparation :

Travailler le beurre en crème.

Ajouter le sucre, le sel, le sucre vanillé, puis battre jusqu'à ce que l'on obtienne une sorte de mousse.

Ajouter les 3 oeufs un à un et bien battre.

Ajouter la farine et la levure préalablement mélangées et tamisées, et mélanger.

Ajouter le lait, les noisettes moulues, le chocolat, mélanger à la spatule.

Verser le mélange dans le moule que l'on aura recouvert de papier cuisson.

Faire cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C (thermostat 6), enfourner en bas du four.

Surveiller la cuisson, laisser refroidir, démouler et déguster.

American chocolate cake (micro-onde)

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 - 15 min
Cuisson : 8 min

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 80 g de beurre doux
- 150 g de chocolat à pâtisserie
- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 60 g de farine
- 1 cuillère à soupe de levure
- 10 cl de lait
- 50g d'amande

Préparation :

Faire fondre le chocolat avec 5 cuillères à soupe d'eau.

Ajouter le beurre fondu, réserver.

Mélanger oeufs et sucre, ajouter farine, levure, lait dans l'ordre.

Verser sur le mélange chocolaté.

Ajouter les amandes en poudre. Bien mélanger l'ensemble.

Cuire 8 min au micro onde au maximum.

Attendre 5 min avant de démouler.

Mini cakes aux cranberries

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 16 minutes

Ingrédients (pour 10 pièces) :

- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de vergeoise brune
- 25 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs moyens
- 125 g de beurre
- 120 g de cranberries séchées

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Faire fondre le beurre, puis mélanger toutes les poudres dans un saladier.

Ajouter les oeufs un à un, le beurre fondu et les cranberries.

Verser dans des petits moules individuels (j'utilise des moules souples, sans les beurrer).

Enfourner pendant 10 min à 180°C (thermostat 6), puis baisser à 150°C (thermostat 5) pendant les 6 min restantes.

Démouler à chaud.

- on peut aussi faire un grand quatre quart dans un moule à cake beurré et fariné . cuisson 30 mn

Cheese cake au verre

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (4 Portions) :

- 200 g de fromage frais (ricotta ou mascarpone)
- 200 g de yaourt
- 1 citron
- 40 g de sucre

Pour les fruits au choix :

- framboises
- fraises
- groseilles
- abricots...

Pour les biscuits au choix :

- petits beurre
- biscuits au citron

- spéculoos

Préparation de la recette :

Mélanger le fromage frais et le yaourt, 40 g de sucre et un peu de jus de citron.

Dans de beaux verres, alterner une couche de cette crème, une couche de biscuits coupés en petits morceaux et une couche de fruits.

Cake aux poires en fleur d'oranger

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 25 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 75 g de beurre
- 10 cl de lait
- 3 poires williams
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- beurre et farine pour le moule

Préparation :

Bien mélanger le sucre, le beurre ramolli et la levure avec le lait.

Séparer le jaune du blanc d'oeuf.

Travailler le mélange précedent avec la farine et le jaune d'oeuf.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Lorsque la préparation est parfaitement homogène, ajouter les 3 poires pelées et coupées en dés.

Incorporer ensuite le blanc d'oeuf battu en neige ferme.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné.

Faire cuire à four chaud (220°C/thermostat 7-8) pendant 10 min, puis prolonger la cuisson à four doux(160°C/th.5-6) pendant 40 min.

Vérifier avec la pointe d'un couteau le milieu du gâeau. Si la pointe ressort sèche, le gâteau est cuit !

Le démouler à chaud.

Cake à la frangipane

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 5 mn
Cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 tasses (400 g) de sucre fin
- 2 tasses (200 g) de farine fermentante
- 1 tasse (150 g) de yaourt maigre
- 1 tasse d'huile (pour pâtisserie, tournesol)
- 4 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à café d'essence d'amande

Préparation :

Mettre les ingrédients dans un grand saladier (l'ordre n'a pas d'importance).

Mélanger le tout, puis mettre dans un moule anti-adhésif beurré et fariné, de préférence plus large que haut pour éviter tout problème d'homogénéité de cuisson.

Cuire +/- 45 mn au four préchauffé à 175°C.

Cake carotte coco sans matière grasse

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 300 g de carottes
- 200 g de poudre de noix de coco
- 130 g de sucre en poudre
- 75 g de farine
- 3 oeufs
- 5 cl de jus de fruit (orange, multivitaminé, fruit exotique ou autre)
- beurre (pour beurrer votre moule)
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Râper les carottes.

Mélanger sucre et noix de coco puis ajouter la farine puis la levure puis les carottes.

Battre les oeufs et les ajouter.

Verser la préparation dans un moule beurré.

Faire cuire au four à 175°C (thermostat 6) pendant 30 min.

Se mange tiède ou froid.

Carrot cake et son merveilleux glaçage

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4

Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

Pour le gâteau :

- 200 g de carottes râpées
- 3 oeufs
- 100 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 2 cuillères à café de levure
- une cuillère à café de mélange d'épices (cannelle, anis étoilé, cardamome...)
- 1 poignée de noix

Pour le glaçage :

- 200 g de cream cheese
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de cannelle

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger les oeufs, la farine, la levure, le sucre, les épices, finir avec les carottes et les noix.

Bien mélanger.

Verser dans un moule à cake beurré et enfourner 30 à 35 minutes.

La lame d'un couteau plantée au centre du gâteau doit ressortir sèche.

Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.

Mélanger les ingrédients du glaçage et l'étaler sur le gâteau.

Mettre au frais quelques heures.

Cake à la pistache et à la cardamome

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 100 g de pistaches mondées non-salées
- 1/2 cuillère à café de cardamome moulue
- 100 g de beurre doux, en dés
- 150 g de farine
- 1/3 de sachet de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 125 g de yaourt nature

Pour le sirop :
- zeste d'1/2 citron

- 5 cl d'eau
- 50 g de sucre en poudre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Graisser et chemiser un moule à cake de papier sulfurisé.

Mixer grossièrement les pistaches et les graines extraites des gousses de cardamome.

Ajouter le beurre, la farine et le sucre en poudre.

Mixer 20 secondes en plusieurs fois de façon à obtenir une semoule grossière.

Incorporer les oeufs et le yaourt à la pâte. Mixer 10 secondes.

Verser dans le moule et lisser la surface.

Cuire 30-40 mn à 180°C (Th 6). Vérifier la cuisson en plongeant la pointe d'un couteau au centre du gâteau ; elle doit ressortir sèche.

Laisser refroidir et préparer le sirop pendant ce temps.

Peler le zeste d'1/2 citron avec un économe.

Dans une casserole, dissoudre le sucre dans l'eau à feu doux. Porter ensuite le sirop à ébullition et ajouter le zeste de citron. Garder sur le feu 5 mn.

Piquer le gâteau tiède avec la pointe d'une brochette et verser le sirop chaud dessus.

Cake à la farine de châtaigne

Dessert : Végétarien

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 25 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 150 g de farine de châtaigne
- 3 oeufs
- 180 g de beurre
- 150 g de sucre glace
- 100 g de raisins secs
- 25 g de noisettes hachées
- 25 g d'amandes hachées
- zeste d'orange, zeste de citron
- vanille, rhum
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Faire ramollir le beurre sans le faire fondre.

Incorporer le sucre glace puis les oeufs. Incorporer petit à petit la farine tamisée et ajouter la levure et la pincée de sel.

Préchauffer le four à 250°C (thermostat 8).

Mélanger les noisettes, les amandes, les zestes d'orange et de citron, la vanille, le rhum puis incorporer le tout.

Chemiser le moule à cake de papier sulfurisé et y verser la pâte.

Laisser cuire à 180°C (thermostat 6) pendant 45 mn.

Cake au chocolat

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 15-20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 150 g de chocolat pâtissier
- 3 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 80 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes

Préparation de la recette :

Faire fondre le chocolat (en morceaux) au bain-marie avec 5 cuillères à soupe d’eau (ou le faire au micro-ondes).

Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la levure, le beurre fondu, la poudre d'amandes, et le chocolat. Mélanger.

Verser la préparation jusqu'à mi–hauteur d'un moule à cake beurré.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C (thermostat 6) pendant 30 à 35 min.

Attendre 5 min avant de démouler. Laisser refroidir.

Cake fondant au chocolat au beurre salé

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 3 œufs
- 125 g de sucre
- 100 g de farine
- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 15 cl d'eau
- 125 g de beurre ½ sel

Préparation de la recette :

Dans un saladier, mélangez au batteur les œufs entiers et le sucre.

Puis, ajoutez la farine et continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

Faites préchauffer le four thermostat 6-7 (200°C environ).

Dans un récipient allant au four micro-ondes, cassez le chocolat en morceaux et ajoutez l'eau.

Faites fondre 2 minutes.

Mélangez le chocolat fondu et l'eau puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.

Remettez 1 à 2 minutes au four micro-ondes puis remuez à nouveau.

Incorporez le chocolat fondu à la préparation œufs-sucre et mélangez bien.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré et mettez au four pendant 15 minutes.

Au moment de sortir de gâteau du four, celui-ci ne doit pas être tout à fait cuit dans sa partie centrale : vérifiez-le en enfonçant la lame d'un couteau.

Laissez refroidir 15 minutes avant de démouler.

Cake aux carottes

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 90 g de farine
- 80 g de sucre roux
- 180 g de carottes
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 6 noix
- 1/2 paquet de levure chimique
- 3 grosses pincées de cannelle

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Râper les carottes finement.
Concasser les noix (ou réduire en poudre, selon goût)

Mélanger les 2 oeufs entiers avec le sucre roux.

Y incorporer le reste des ingrédients :la farine, les noix concassées, les carottes râpées, l'huile, la levure et la cannelle.

Beurrer un moule à cake, et y verser le mélange.

Mettre au four 30 à 35 min à 180°C (thermostat 6).

Cake pomme - noix de coco

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients (4 Portions) :

- 1 yaourt
- 170 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 100 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile
- 70 g de noix de coco en poudre (plus ou moins, selon votre goût)
- 1 pomme

Préparation :

Mélangez le yaourt, les oeufs, le sucre.

Faites un mélange avec la farine, la Maïzena et la levure.

Le rajouter à la préparation, ainsi que l'huile. Ajoutez la pomme coupée en morceaux et la noix de coco.

Versez le tout dans un moule à cake beurré et fariné. Mettre à cuire dans un four préalablement préchauffé.

Faire cuire 40 mn environ à 3 (pour une gazinière) [Note Marmiton : 170°C/thermostat 5/6 pour un four électrique].

Cake aux courgettes et chocolat

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 30 mn
Cuisson : 60 mn

Ingrédients (6 Portions):

- 150 g de margarine ou de beurre
- 200 g de sucre
- 1/4 cuillère à café de sel
- 3 oeufs entiers
- 100 g de chocolat noir crémant fondu avec 2 cuillères à soupe d'eau
- 200 g de courgettes passées à la râpe à rösti
- 50 g d'amandes moulues
- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de poudre à lever

Préparation :

Tapisser le moule (moule à cake de 30 cm) de papier à pâtisserie.

Travailler la margarine ou le beurre en pommade.

Ajouter le sucre, les oeufs, et continuer à travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Fondre le chocolat avec l'eau au bain marie.

Ajouter à l'appareil.

Ajouter les courgettes, les amandes, puis la farine avec le sel et la poudre à lever.

Cuire 60 min à 180°C.

Cake frais aux pommes et au citron

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 pommes
- 1 citron non traité
- 3 oeufs
- 250 g de farine
- 180 g de beurre mou + 20 g pour le moule
- 120 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation de la recette :

I- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en dés. Rincez le citron et râpez l'équivalent d'une cuillerée à soupe de zeste.

II- Dans un grand saladier, travaillez le beurre ramolli et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporez les oeufs un à un, puis la farine tamisée, la levure, le zeste et le sel.

III- Mélangez la pâte avec les dés de pommes et versez-la dans un moule à cake beurré. Glissez-le dans le four puis laissez cuire environ 45 min. Testez la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau, qui doit ressortir sèche.

IV- laissez tiédir le cake hors du four environ 15 min puis démoulez-le sur une grille. Servez à température ambiante.

Cake Laura

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 25 min
Cuisson : 90 min

Ingrédients (4 Portions) :

- 3 œufs
- 12,5 cl d huile
- 300 g de sucre
- 550 g de courgettes râpées ou de courge
- 1 sachet de sucre vanille
- 400 g de farine
- 150 g de noix hachées
- 2 cuillères à café de bicarbonate
- 2 cuillères à café de cannelle
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure

Préparation :

Mélanger les oeufs avec le sucre.
Ajouter tous les ingrédients.
Préchauffer le four à 175°C.

Verser la préparation dans un moule à cake beurre et farine.
Cuire 1h30 min au four.

Laisser refroidir avant de démouler.

Cake à la banane

Dessert

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 min
Cuisson : 50 min

Ingrédients (6 Portions) :

- 3 bananes
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 65 g de noisettes hachées
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de rhum

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger le beurre ramolli, les 2 œufs, le sucre, les bananes écrasées, la farine, la levure, les noisettes en poudre et le rhum.

Beurrer un moule à cake.

Verser la préparation dans le moule et cuire 40 à 50 min à four chaud.

Cake aux pêches moelleux

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3
Type de cuisson : Four

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- pêches au sirop (environ 2-3 selon les goûts)

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger le sucre avec le beurre fondu jusqu'à avoir un mélange mousseux.

Incorporer les œufs un par un en fouettant entre chaque.
Ajouter la farine tamisée avec la levure.

Ajouter les pêches au sirop coupées en morceaux.

Verser dans un moule à cake et faire cuire 40 min.

Cake pomme - banane moelleux

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 75 g de beurre
- 125 g de sucre
- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- 2 bananes bien mûres

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre : beurre (fondu), sucre, oeufs,

farine, levure, fruits (coupés en petits morceaux).

Mettre dans un moule à cake, cuire à Th 6 (180°C), entre 40 min et 1 h selon le four.

Variante :

Pour un cake croquant, remplacer les fruits par 3 bananes et 100 g de noix concassées (en gros morceaux).

Ou encore par pommes + bananes + noix, dans les quantités que l'on veut.

Cake au pavot et au citron

Dessert : Végétarien

Facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 mn
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot (achetées dans les magasins bio)
- jus et zestes d'un citron

Préparation :

Mélanger le tout (l'ordre n'a pas d'importance) et verser dans un moule à cake beurré.

Mettre au four préchauffé, pendant environ 40 mn à Th 6 ou 7.

Cake à la rhubarbe

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 30 mn
Cuisson : 60 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 g de rhubarbe
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 200 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 paquet de poudre à lever

Préparation :

Couper la rhubarbe en petits cubes.

Mousser le beurre, ajouter sucre, œufs, sel et sucre vanillé. Continuer à battre jusqu'à ce que la masse blanchisse.
Incorporer la rhubarbe.

Ajouter la poudre à lever à la farine et mélanger à la masse aux œufs.

Remplir un moule à cake graissé et fariné ou tapissé de papier à pâtisserie.

Cuisson : 1h à 180°C, moule placé sur la 1ère grille.

Pain / cake aux fruits secs

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 8-10 personnes) :

- 375 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de cannelle (faire varier en fonction des goûts)
- 2 cuillères à café gingembre (idem)
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de poivre
- 12 figues sèches
- 150 g de raisins
- 125 g de noix décortiquées
- 1 oeuf
- 1 verre de lait

Préparation :

Allumer le four Th 8 .

Couper les figues en petits morceaux.

Mélanger la farine, le sucre, la levure et les épices jusqu'à ce que les épices soient bien réparties.

Rajouter les fruits secs et bien mélanger.

Battre l'oeuf avec le lait et l'ajouter au mélange sec.

Bien mélanger. On obtient une pâte très épaisse.

Mettre la pâte dans un moule à cake (dans du papier sulfurisé, ou dans un moule en silicone) et enfourner pendant 30 mn.

C'est cuit quand on plante un couteau au coeur et qu'il ne ressort pas enduit de pâte.

Quand il est froid, le découper en très fines tranches (3 mm) pour le servir nature ou avec le fromage.

Cake banane choco

Dessert

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 50 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de farine
- 100 g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 100 g de beurre
- 3 bananes
- 1 sachet de pépites chocolat

Préparation :

Dans un récipient écraser à l'aide d'une fourchette le beurre et le sucre

ensemble (sans faire fondre le beurre).

Dans un autre récipient, écraser les bananes, puis l'ajouter à la préparation sucre+beurre.

Battre en omelette les oeufs puis les mélanger avec la précédente.

Rajouter la farine et levure ainsi que les pépites.

Faire cuire environ 50 minutes à 180°C (thermostat 6).

Cake pommes, cannelle et rhum

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4

Bon marché : 1/3

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients (pour 6 Portions) :

- 60 g de sucre blanc
- 60 de sucre roux
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café de cannelle (plus ou moins pleine et bombée selon les goûts de chacun)
- 5 pommes
- 150 g de beurre (prévoir 30 g environ de plus pour la garniture)
- 6 cL de rhum

Préparation :

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).

Mélangez le beurre ramolli mais non fondu avec le sucre, ajoutez en mélangeant les oeufs, la farine, le sel, la cannelle et la levure.

Epluchez les pommes et coupez-les en quartiers, sans oublier de les épépiner.

Faits-les caraméliser avec une cuillère à soupe de sucre roux et environ 30 g de beurre.

Incorporez-les dans la pâte en gardant quelques quartiers, puis ajoutez le rhum.

Il est possible de faire flamber les pommes au rhum lors de l'étape de caramélisation, mais pour ma part, je préfère mettre le rhum directement dans la pâte.

Mélangez avec douceur, puis versez dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé (ou beurré). Placer les quartiers mis de côté sur le dessus.

Mettez au four entre 45 et 55 min (toujours à, thermostat 6/180°C).

Cake tendre chocolat - banane

Dessert : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 1 sachet de levure
- 3 bananes
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de chocolat (ou pépites de chocolat)

Préparation :

Mélanger le sucre et les oeufs, puis ajouter le beurre fondu.

Ajouter la farine, la fécule et la levure.

A part, écraser les bananes, puis faire une bouillie avec la crème, et ajouter le sucre vanillé.

Ajouter la préparation de bananes au mélange, puis ajouter le chocolat cassé en très petits morceaux (sinon ils coulent au fond du plat !).

Verser la préparation dans un moule à cake beurré.

Faire cuire 50 mn à 180°C.

AMUSE-GUEULE

Cake aux tomates séchées, feta et olives vertes

Amuse-gueule : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 30 à 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de farine
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure
- 10 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 12 tomates séchées
- 200 g de feta
- 15 olives vertes dénoyautées
- 1 pointe de curry (facultatif)
- sel, poivre

Préparation :

Mélanger ensemble la farine, les oeufs et la levure.

Ajouter l'huile d'olive, et le lait froid.

Bien mélanger, en soulevant avec la cuillère, afin d'aérer la pâte.

Ajouter les tomates séchées, la feta, les olives vertes (en petits morceaux) et le curry; saler et poivrer.

Verser la préparation dans un moule à cake.

Enfourner dans un four pré-chauffé à 180°C (Th 6), pendant 30 à 40 min, selon les fours.

Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Cake à la sardine

Amuse-gueule

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3
Type de cuisson : Four

Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 boîte de sardines à l'huile
- 1 yaourt nature
- 4 cuillères à soupe bombées de farine
- 4 cuillères à soupe bombées de maïzena
- 3 œufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- noix de muscade (facultatif)

Préparation :

Dans une jatte, mélanger farine, maïzena, levure, sel et muscade.

Faire une fontaine et mettre les jaunes d'oeufs et le yaourt, mélanger jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Monter les blancs d'oeufs en neige.

Écraser les sardines à la fourchette et mélanger à la pâte en ajoutant un peu d'huile de la boîte.

Incorporer les blancs délicatement.

Huiler un moule à cake avec le reste d'huile de la boîte.

Faire préchauffer le four à 200°C, thermostat 6-7. Cuire 30 min.

Cake aux tomates séchées, poivrons et feta

Amuse-gueule : Végétarien

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 180 g de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- 1/2 bocal de tomates séchées
- 1/2 bocal de poivrons à l'huile
- 1 paquet de feta (200g)

Préparation :

Mélanger farine, oeufs, levure, lait et huile d'olive.

Ajouter les tomates, poivrons et feta coupés en petits morceaux.

Bien mélanger.

Mettre à 200°C (thermostat 6-7) 45 à 60 minutes environ.

Déguster à l'apéritif à température ambiante.

Cake au surimi

Amuse-gueule

Facile : 2/4
Moyen : 2/3

Préparation : 20 mn
Cuisson : 60 min

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 4 oeufs
- 75 g de beurre fondu
- 1 demi verre de vin blanc
- 200 g de surimi (bâtonnets) coupé en morceaux
- 1 demi-paquet de levure chimique
- sel et poivre

Préparation :

Mélanger farine + sel + poivre. Y incorporer les oeufs (l'un après l'autre), le beurre fondu, la levure, le vin blanc et le surimi.

Placer le mélange au réfrigérateur pendant que le four chauffe (thermostat 7-8). Verser ensuite le mélange dans un moule à cake beurré et fariné.

Tracer une ligne au couteau tout le long du dessus pour favoriser le 'gonflage' du cake.

Faire cuire 20 à 25 mn à thermistat 7-8, puis 35 à 40 mn à thermostat 6.

Cake aux olives et au parmesan

Amuse-gueule

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients (10 Portions) :

- 250 g de farine
- 4 oeufs
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl d'huile d'olives
- 200 g d'olives noires dénoyautées
- 200 g de parmesan
- 11 g de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four à 170°C(thermostat 5-6).

Verser la farine dans un saladier avec une pincée de sel, le sachet de levure.

Faire une fontaine et y casser les oeufs.

Mélanger les ingrédients en ajoutant progressivement le vin blanc.

Verser l'huile d'olives et remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Hacher les olives et râper le parmesan et les ajouter à la pâte.

Verser dans un moule à cake recouvert d'un papier de cuisson ou d'un papier sulfurisé.

Faire cuire pendant 50 min.

Laisser refroidir et couper en tranches fines.

Cake au roquefort et raisins secs

Amuse-gueule : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 mn
Cuisson : 35 mn

Ingrédients (pour 6 parts) :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 200 g de crème fraîche
- 3 oeufs
- 150 g de Roquefort
- 70 g de raisins secs

Préparation :

Faites tremper les raisins secs dans une tasse d'eau chaude.

Préchauffez le four à 210°C (Th 7) avec une plaque vide à l'intérieur.

Mélangez la farine, la levure et les oeufs entiers dans une terrine puis ajoutez le Roquefort en petits morceaux et la crème fraîche.

Egouttez les raisins et incorporez-les à la pâte.

Beurrez un moule à cake et versez-y la préparation, puis mettez au four en baissant le thermostat à 6 ou 180°C.

Laissez cuire 35 mn, laissez tiédir avant le démoulage.

Cake aux olives et boursin

Amuse-gueule

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 20 min
Cuisson : 50 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 100 g d'olives noires ou vertes dénoyautées
- 150 g de boursin (ou fromage ail et fines herbes)
- 100 g de jambon en tranches épaisses
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 oeufs
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc sec
- beurre
- sel et poivre

Préparation :

Sortir le fromage 20 min avant la préparation.

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Couper les olives en rondelles, le jambon en dés et émietter le fromage.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel et les oeufs. Verser le vin blanc et l'huile, en fouettant.

Ajouter les olives, le jambon, le boursin.

Beurrer un moule à cake, y verser la préparation et laisser cuire pendant 50 min; servir tiède.

Cake saumon, poireaux et aneth

Amuse-gueule

Facile : 2/4
Moyen : 2/3

Préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 blancs de poireaux
- 200 g de saumon fumé tranché
- 3 oeufs
- 100 g de gruyère râpé
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à café d'aneth
- sel, poivre

Préparation :

- Couper les blancs de poireaux en rondelles, les faire revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils ne soient plus croquants.

- Dans un saladier, mélanger les oeufs battus, le lait, l'huile et l'aneth, saler, poivrer.

- Incorporer la farine mélangée à la levure, bien remuer, puis terminer en ajoutant le fromage et les poireaux.

- Préchauffer le four pendant 20 minutes à 200°C.

- Verser un peu de pâte dans un moule à cake beurré, puis une partie du saumon.

Alterner les deux en finissant par de la pâte et parsemer de gruyère.

- Cuisson : 40 minutes

Cake Aubergines - tomates - feta

Amuse-gueule : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 mn
Cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 1 cake) :

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 pincees de poivre
- 8 cl d'huile d'olive
- 12,5 cl de lait tiède
- 2 aubergines
- 2 tomates
- environ 100 g de feta
- herbes de Provence

Préparation :

Faire revenir les aubergines et tomates en dés dans de l'huile d'olive, assaisonner et réserver.

Mélanger les oeufs avec la farine/levur/poivre, puis ajouter l'huile d'olive et le lait tiède peu à peu.

Ajouter à ce mélange les aubergines et les tomates, la feta en des, assaisonner d'herbes de Provence, saler et bien remuer.

Verser dans un moule à cake et cuire 45 mn à 180°C.

Cake au gingembre

Amuse-gueule : Végétarien

Facile : 2/4
Moyen : 1/3

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 180 g de farine
- 75 g de cassonade
- 30 g de noisettes en poudre
- 50 g de raisins de Corinthe
- 50 g de gingembre frais
- 1 citron non traité
- 3 oeufs
- 5 cuillères à soupe de lait
- 75 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel

Pour le moule :

- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame ou de pavot

Préparation de la recette :

Râpez le gingembre.

Prélevez le zeste du citron et râpez-le.

Faites fondre le beurre doucement et laissez-le refroidir.

Fouettez les oeufs et le sucre dans une terrine jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez-y le lait, le beurre fondu, le gingembre râpé et le zeste de citron.

Ajoutez la farine tamisée, la levure et le sel. Mélangez bien.

Incorporez enfin noisettes et raisins.

Beurrez un moule à cake de 22 cm de long et parsemez le fond et les parois de sucre roux et des 2/3 de graines de sésame (ou de pavot). Versez la pâte dans le moule et parsemez du reste de graines.

Mettre au four à 150°C et laissez cuire 45 mn.

Laissez un peu refroidir avant de démouler.

ACCOMPAGNEMENTS

Cake jambon, mozzarella et maïs

Accompagnement :

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 25 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 8 ou 9 parts) :

- 150 g de farine
- 50 g de maïzena
- 100 g de beurre
- 10 cl de lait
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2-3 pincées de sel
- 100 g de jambon (ou de lardons)
- 100 g de maïs
- 1 boule de mozzarella (environ 125 g)

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier mélangez la farine, la maïzena, la levure et le sel.

Ajoutez le beurre ramolli puis les oeufs et le lait. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Dans un récipient à part, mélangez le maïs, le jambon coupé en dés (ou lardon revenus à la poêle) et la mozzarella coupée en petit dés, ajoutez à la préparation et mélangez délicatement.

Dans un moule à cake fariné, versez la pâte et enfournez pour 45 minutes de cuisson.

Oat cakes (galettes d'avoine irlandaises)

Accompagnement : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 250 g de flocons d'avoine
- 115 g de farine (à peu près)
- 55 g de beurre fondu
- 1 pincée de bicarbonate (en pharmacie)
- 1 pincee de sel

Préparation :

Prechauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Mélanger les flocons d'avoine, le sel, la farine et le bicarbonate. Faire un puit au centre et verser le beurre fondu. Ajouter peu à peu de l'eau chaude

pour obtenir une pâte ferme.

Sur un plan de travail, saupoudrer de l'avoine, et étaler la pâte sur une épaisseur de 3 ou 4 mm. Couper en galettes avec un verre.

Disposer sur une plaque graissée et farinée, cuire 20 min.

Laisser refroidir un peu, décoller et laisser refroidir complètement sur une grille.

Cake gouda-carotte

Accompagnement : Végétarien

Facile : 2/4
Bon marché : 1/3
Type de cuisson : Four

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients (4 Portions):

- 200 g de carottes (environ 3 carottes)
- 100 g de gouda
- 200 g de farine
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 sachet de levure chimique

- 1 cuillère à soupe de cumin moulu
- sel
- poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Épluchez puis râpez les carottes. Coupez le gouda en dés de 1 à 2 cm. Réservez dans un grand saladier.

Ensuite, mélangez tous les ingrédients dans un robot.

Si vous n'avez pas de robot, procédez dans l'ordre suivant : farine, levure, œufs, huile, lait, crème fraîche, sel, poivre, cumin.

Versez la pâte ainsi obtenue dans le saladier avec les carottes râpées et le gouda et mélangez bien le tout.

Versez la préparation dans un moule à cake et enfournez pendant environ 25 min. (La pointe d'un couteau doit ressortir sèche).

Cake de brousse aux noisettes

Accompagnement : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 1 h
Cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 1 pot de brousse 250 g
- 1/2 baguette de pain rassis
- 10 cl de lait
- 4 oeufs moyens
- une dizaine de tomates confites
- 100 g de noisettes grossièrement concassées
- sel, poivre
- ciboulette

Préparation :

Couper le pain rassis en petits morceaux et l'imbiber avec le lait.

Quand il est bien détrempé, ajouter le fromage, les oeufs, les tomates coupées en petits morceaux, les noisettes et la ciboulette hachée. Bien mélanger longuement pour avoir une pâte relativement homogène.

Verser dans un moule à cake huilé et fariné (ou en silicone c'est encore mieux). Mettre à four préchauffé 180°C pendant 1/2 heure, réduire à 120°C et poursuivre 15 mn (chaleur tournante en ce qui me concerne). Se mange plutôt froid, voire frais.

Cake au pesto et pignons de pin

Accompagnement : Végétarien

Très facile : 1/4
Bon marché : 1/3

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- un bocal de pesto
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure alsacienne
- 3 œufs
- 100 g de gruyère râpe ou parmesan
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- 1 poignée de pignons de pin
- 120 g de pesto
- 1 pincée de sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6).

Dans un premier plat, mélanger la levure et la farine.

Dans un second, battre les œufs entiers, l'huile et le lait, saler et poivrer.

Verser sur la farine.

Mélanger délicatement.

Ajouter le parmesan ou le gruyère, le pesto et les pignons de pin.

Mélanger de nouveau.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné au préalable.

Faire cuire au four 40 minutes environ.

Surveiller en fin de cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Avant de démouler, laisser refroidir.

À propos de l’auteur

Laura Cook est passionnée par l'alimentation depuis son enfance. De père italien et de mère française, elle part habiter en Espagne avec son mari.

Sa passion pour la cuisine la pousse à découvrir toujours plus de plats traditionnels à travers le monde. Son immense culture culinaire internationale à fait d'elle une véritable experte. Elle partage aujourd'hui ses secrets avec nous en élaborant des recettes qui permettent de découvrir de nouvelles harmonies gourmandes.

Elle consacre désormais une partie de son temps à des ouvrages pratiques de délicieuses recettes de cuisine pour le grand public. Elle est aujourd'hui l'auteur d'une cinquantaine de livres de recettes de cuisines faciles et rapides à réaliser chez soi.

"Qu'est-ce que vais bien pouvoir faire à manger aujourd'hui ?" Grâce aux livres de recettes de cuisine de Laura et à son inspiration considérable, vous ne vous poserez plus jamais la question!

Du même auteur et éditeur

Cliquez ici pour voir toutes ses œuvres sur Amazon

Apprenez en un instant toutes les délicieuses recettes de cuisine faciles, rapides et pas cher de Laura Cook:

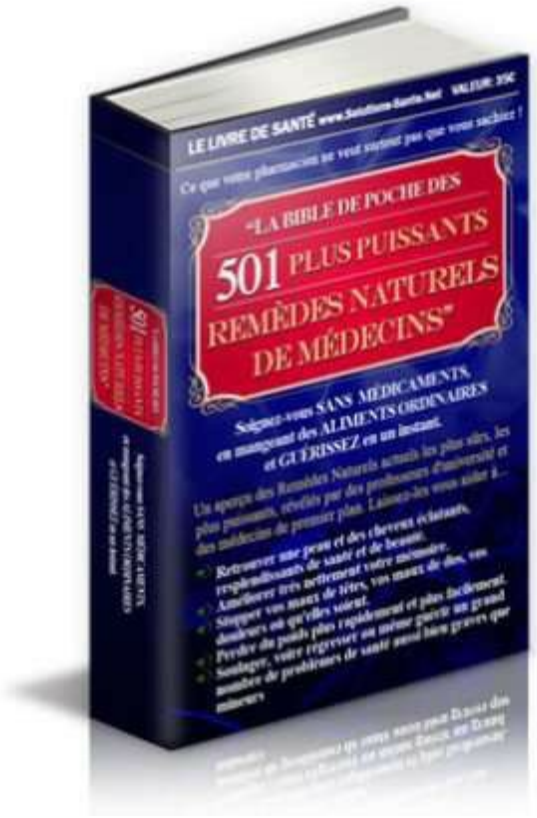
101 Recettes Spécial Courgettes
101 Recettes Spécial Salades
101 Recettes Spécial Chocolat
101 Recettes Spécial Poulet
101 Recettes Spécial Cakes
101 Recettes Spécial Aubergines
101 Recettes Spécial Gâteaux
101 Recettes Spécial Quiches
101 Recettes Spécial Verrines
101 Recettes Spécial Tartes
101 Recettes Spécial Tomates
101 Recettes Spécial Pizza
101 Recettes Spécial Risotto
101 Recettes Spécial Gâteau au chocolat
101 Recettes Spécial Crumbles
101 Recettes Spécial Moules
101 Recettes Spécial Poisson
101 Recettes Spécial Lapin
101 Recettes Spécial Cookies
101 Recettes Spécial Pomme de terre
101 Recettes Spécial Pates

101 Recettes Spécial Barbecue

101 Recettes Spécial Riz

Enfin les solutions NATURELLES immédiates pour prévenir, soulager et soigner vos problèmes de SANTÉ, sans médicaments:

La Bible de Poche des 501 Plus Puissants Remèdes Naturels de Médecins



Cliquez ici pour en savoir plus

Le Grand Ménage Au Naturel

Les Recettes Simples Et Economiques Pour Entretenir Toute Sa Maison Sans Produits Chimiques.

Cliquez ici pour en savoir plus

Recettes et Remèdes de Nos Grands-Mères

Des Remèdes Simples Et Efficaces.
Les Recettes Authentiques Et Délicieuses de Notre Enfance

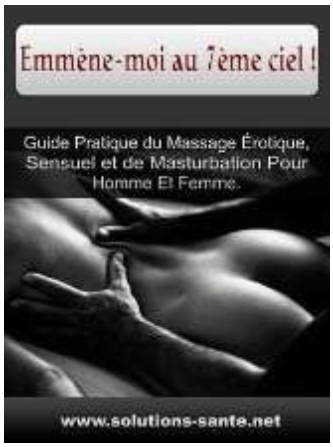
Recettes et Remèdes
de Nos Grands-Mères
Des remèdes simples et efficaces
Les recettes authentiques et délicieuses de votre enfance
www.Solutions-Sante.Net

Cliquez ici pour en savoir plus

Dis-moi où tu as mal :

Je te dirai comment avoir un corps sans douleurs en 30 minutes chrono

Cliquez ici pour en savoir plus


Emmène-moi au 7ème ciel !
Guide Pratique du Massage Érotique, Sensuel et de Masturbation Pour Homme Et Femme.
www.solutions-sante.net

Emmène-moi au 7ème ciel !

Guide Pratique du Massage Érotique, Sensuel et de Masturbation Pour Homme Et Femme

Cliquez ici pour en savoir plus

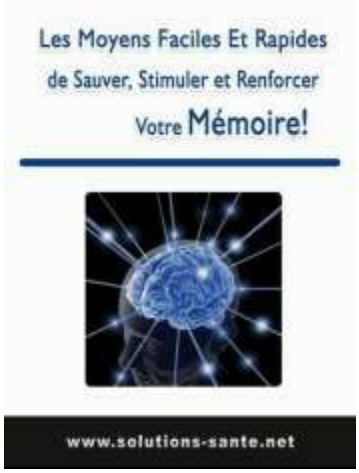
Effacez Vos Rides !

Comment retarder les terrifiants effets de l'âge sur votre visage sans chirurgie, sans botox et même sans crème anti-ride?

[Cliquez ici pour en savoir plus]

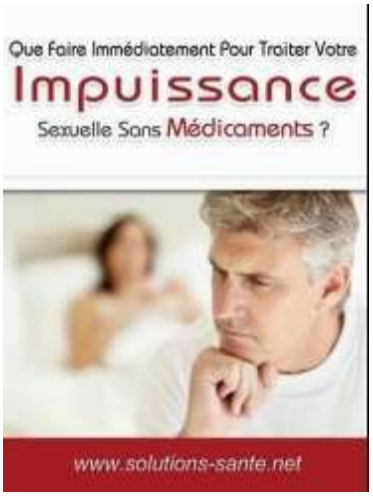
Comment Font Les Femmes Paresseuses Pour Eliminer Définitivement Leur Cellulite ?

[Cliquez ici pour en savoir plus]



Les Moyens Faciles Et Rapides de Sauver, Stimuler et Renforcer Votre Mémoire !

[Cliquez ici pour en savoir plus]



Que Faire Immédiatement Pour Traiter Votre Impuissance Sexuelle Sans Médicaments ?

Cliquez ici pour en savoir plus

Cet ouvrage est déposé et protégé par les droits d'auteurs. Toute reproduction, totale ou même partielle, sans l'autorisation de l'auteur est interdite et entrainera des poursuites judiciaires.

Les infractions aux droits d'auteur sont sanctionnées pénalement (CPI, art. L. 335-1 à L. 335-10)

La violation des droits d'auteurs est constitutive du délit de contrefaçon puni d'une peine de 300 000 euros d'amende et de 3 ans d'emprisonnement (CPI, art. L. 335-2 s.).

La loi incrimine au titre du délit de contrefaçon :
- «toute reproduction, représentation ou diffusion, par quelque moyen que ce soit, d'une œuvre de l'esprit en violation des droits de l'auteur, tels qu'ils sont définis et réglementés par la loi » (CPI, art. L. 335-3).
- «le débit [acte de diffusion, notamment par vente, de marchandises contrefaisantes], l'exportation et l'importation des ouvrages "contrefaisants" » (CPI, art. L. 335.2 al. 3)

© Copyrights Gregory Mangano
Tous droits réservés pour tous pays.